**Gode råd om julebaksten**

**Følg MatPrat sine enkle og gode råd for å få vellykket og god julebakst.**

Julekaker er småkaker som er laget av blant annet smør, sukker, mel og egg. Det er tørre kaker som holder seg lenge. Denne tradisjonen kom til Norge fra utlandet, og er ikke en veldig gammel tradisjon. På 1800-tallet var det vanlig å bake vørterkake til jul, og ingenting annet. Den ble laget av rugmel, sirup og vørter fra ølbryggingen.

**Sju slag kaker**

Hvilke sorter man baker til jul er forskjellig, og varierer både med geografi og familitradisjoner. Derfor varierer det også hvilke kaker man regner som de «sju slagene», men oftest er det sju av disse slagene: krumkaker, berlinerkranser, pepperkaker, sandkaker, fattigmann, goro, serinakaker, smultringer, sirupsnipper, kransekake og kokosmakroner. I tillegg til de tradisjonelle julekakene har vi også åpnet opp for mer moderne varianter som chocolate cookies eller italienske biscotti.

Flere av kakene som vi regner som norske tradisjonskaker har utenlandsk opprinnelse. Berinerkranser kan spores tilbake til en baker i Berlin, og Eckernfördekakene stammer fra den tyske havnebyen Eckernförde. Oppskriften kom til Arendal i løpet av seilskutetiden.

**Bakesamarbeid**

Mange foretrekker å bake sammen med andre, og det er en god idé på mange måter. Alle lager en stor porsjon av én kakedeig på forhånd og tar med seg. Deretter samarbeider man om å bake de felles kakene som man til slutt deler med alle som har deltatt på dugnaden. Sist, men ikke minst går det veldig raskt å rydde og vaske opp når man er flere som samarbeider.

**Temperere råvarene**

Finn fram alt du trenger før du skal bake. Ta ut egg og smør fra kjøleskapet i god tid, slik at det er romtemperert. Mel bør heller ikke være kaldt. Dette er suksesskriterier for en vellykket deig.

Alle eggenes egenskaper utnyttes best når eggene er romtemperert. Blant annet er det mye enklere å skille plomme og hvite, og det er enklere å få ut alt innholdet fra eggeskallet. På kjøleskapskalde egg henger gjerne en del av hviten fast på innsiden av skallet.

**Mål og vekt**

Når det gjelder småkaker og julebakst er det viktig at man måler og veier ingrediensene nøye opp. Bruk gramvekt, desilitersmål og gjerne måleskjeer for kryddermål, teskje og spiseskje. Pass på at det ikke blir for mye mel i deigen. Da kan den bli vanskelig å ha med å gjøre. Skulle du likevel merke at det har blitt for mye mel i deigen kan du forsøke å tilsette en spiseskje eller to med melk. Det må heller ikke bli for mye mel på bordet ved utbaking. Da blir det veldig tørre kaker.

**Følg oppskriften nøye**

I tillegg bør man følge oppskriftens fremgangsmåte nøye. Den inneholder som regel noen gode råd for hvordan man får vellykket bakst. For eksempel står det ofte at man skal arbeide deigen lett sammen, og ikke røre for mye. Da kan deigen for eksempel bli vanskelig å trille ut.

Selv om man skal følge oppskriften nøye kan det likevel være lurt å ha et lite øye for å steketiden på kakene. Denne varierer noe fra ovn til ovn, og som regel kjenner man sin egen ovn best.

**Lettere å arbeide med kald deig**

Det er lettere å arbeide med kald deig, og derfor er det ofte anbefalt å lage deigen dagen før man skal bake ut kakene. Et gammelt råd som man gjerne kan følge hvis det ikke er blitt for kaldt ute er å bake med åpent vindu. Dette er særlig et godt råd ved utkjevling, som for eksempel til sirupssnipper eller fattigmann, men det gjør det også enklere å flytte kakene fra bakebordet og over på stekebrettene.

**Legge i fryser eller putte i boks?**

Noen av julekakene kan gjerne bakes ferdig i god tid før jul og legges i fryseren. Dette gjelder for eksempel for smultringer, marvposteier og kransekake eller kransekakestenger. Faktisk er det bare lurt å legge kransekaken i fryseren fordi den da ofte blir seig og fin, slik vi ønsker den. Julens formkaker kan også bakes ferdig, pakkes godt inn og ligge klare i påvente av julehøytiden. Delfiakake har god holdbarhet i kjøleskap, men kan også legges på vent i fryseren.

Stort sett alle de andre tørre julekakene oppbevares i tett boks.

**Overskudd av eggeplommer**

I noen av julekakene bruker man bare eggehvitene, mens i andre bruker man bare eggeplommer. Personer som baker mange kransekaker får ofte et problem med overskudd av eggeplommer.

Her er gode tips til hva du kan lage hvis du har eggeplommer til overs: Hjemmelaget iskrem, vaniljekrem, eggelikør, sherryfromasj, gammeldags rompudding, crème brûlée, fattigmann, gullkake, panettone, hjemmelaget majones eller aïoli.